【年末の大掃除特集】キッチンをピカピカにして新年を！

コンロと換気扇の油汚れに！ 技あり『お掃除術』

毎日使うものだから、キッチン廻りはいつも清潔にしておきたいですよね。
今回は、ガスコンロとレンジフードを末長くお使い頂くための「お掃除術」をご紹介します。

ガスコンロのお手入れ

1．天板（トッププレート）

ラップを使ってお掃除しましょう。
ラップ数センチを手でくしゃっと丸め、そこに洗剤を垂らして天板をこすってみてください。

2．バーナー

歯ブラシなどで目詰まりを取り除きます。
表面は、やわらかい布などに、水で薄めた台所中性洗剤を含ませて拭取ってください。
センサーは、片手を添えて、湿らせた布で頭部と側部の汚れを拭取ります。
立消え安全装置・点火フラグは、やわらかい布などで拭取ります。汚れがこびりついている場合には、毛がやわらかい歯ブラシなどでお手入れしてください。

3．ゴトク ※煮沸後は、ゴトクが熱くなっているので取り出すときはヤケドにご注意してください。

ゴトクの汚れには重曹が便利です。重曹を水に溶かしスポンジで洗います。その後、水洗いして乾拭きします。
ガンコな汚れの場合は、鍋にゴトクと重曹を溶かした水（水1リットルに大さじ1杯）を入れ沸騰させます。火を止めてそのまま2時間ほど浸け置きしておくと、汚れがおちやすくなります。

4．グリル ※庫内が充分に冷えている事を確認して下さい。

ガンコな汚れは、水で薄めた台所用中性洗剤をキッチンペーパーなどに含ませ、グリル庫内の側面や底面、グリル扉などに貼付けてしばらく置きます。汚れが浮いてきたらやわらかい布で拭取り、最後は洗剤が残らないように水拭きしてください。
グリル網は、軽い汚れの場合、水に浸しおきしたり、中性洗剤をまんべんなくかけて5分ほど放置。スポンジや歯ブラシでこすって汚れを落とします。

レンジフードのお手入れ

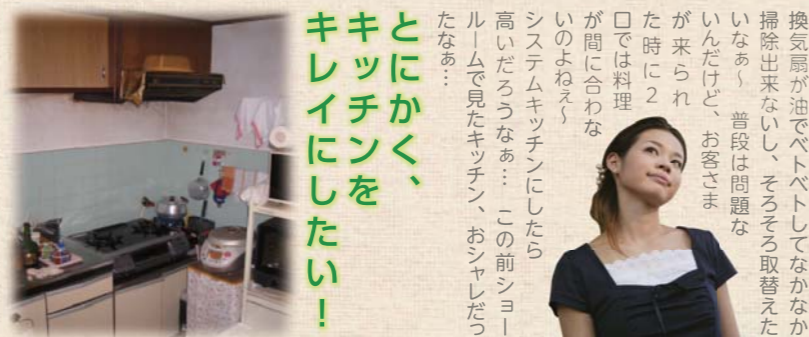
汚れが気になりだしたら、いつもより丁寧に。年に1～2度は、家族みんなでチャレンジしてみましょう。

取り外せる部分※

① 電源を切り、換気扇やシロッコファン、整流板などを取り外します。
② ぬるま湯をかけて汚れをゆるめ、台所用中性洗剤をつけてスポンジで拭きます。
③ 落ちにくい汚れは、歯ブラシにクリームクレンザーをつけてこすります。

取り外せない部分

台所用中性洗剤をさっとスプレーしたキッチンペーパーを、フードや換気扇に貼り、さらに上から洗剤をスプレーします。15分くらい放置して汚れが浮き上がったら、キッチンペーパーで拭くようにして汚れを取ります。洗剤が完全に取れるまで水拭きをし、その後乾拭きで仕上げます。

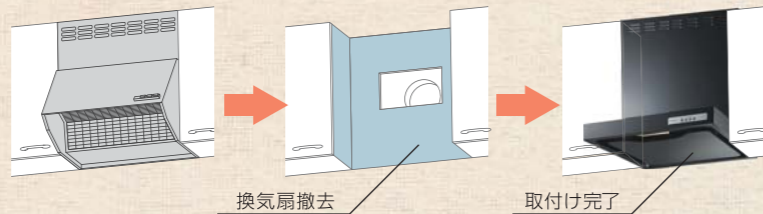
※製品によって取り外せる部分が異なりますので、作業の前に必ず取扱説明書などをご覧ください。

とにかく、キッチンをキレイにしたい！

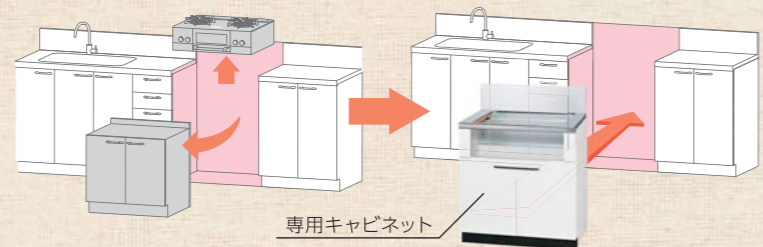
換気扇が油でベトベトしてなかなか掃除出来ないし、そろそろ取替えたいなぁ～ 普段は問題ないんだけど、お客さまが来られた時に2口では料理が間に合わないのよねぇ～ システムキッチンにしたら高いだろうなぁ… この前ショールームで見たキッチン、おシャレだったなぁ…

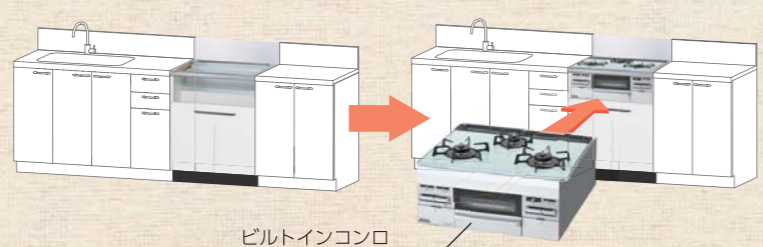
そんな、あなたへご提案 今お使いの流し台タイプのキッチンを

システムキッチン風にリニューアル

STEP 1 「レンジフード」をお取り替え

今お使いのレンジフードをまるごとお取り替えします。

STEP 2 「専用キャビネット」にお取り替え

既設のキャビネットを、専用キャビネットにお取り替えします。

STEP 3 「ビルトインコンロ」にお取り替え

専用キャビネットを取付けると、ビルトインコンロにお取り替えできます。

選べるオプションでキッチンがもっと充実！

せっかくキッチンをキレイにするなら、
「もっと快適にしたい！」
そんな思いを実現できる、
充実したラインナップを一部ご紹介します。

Udea

- 毎日のお手入れが簡単ラクラク!
- 天面操作で使いやすい
- レンジフード連動対応

RHS21W4D8V2-S（L/R）
税込定価 288,750円

Verie スモークオフ

- 焦げつきにくいから、お手入れカンタン!
- 煙とニオイを大幅カット!
- レンジフード連動対応

RHS31W11G14R-S（L/R）
税込定価 210,000円

ガスオーブン

- 料理のレパートリーが広がります!
- パワフルな炎ですばやくオーブン調理
- 大きな料理も余裕のワイド設計

RSR-S14C-ST
税込定価 178,500円

専用キャビネット

- 選べるカラーとサイズ
- 標準幅 60cm タイプのコンロに対応
- 両開き式（後板スライドタイプ）

UKC-702-W/B
税込定価 (各) 50,400円

スロットフィルタ

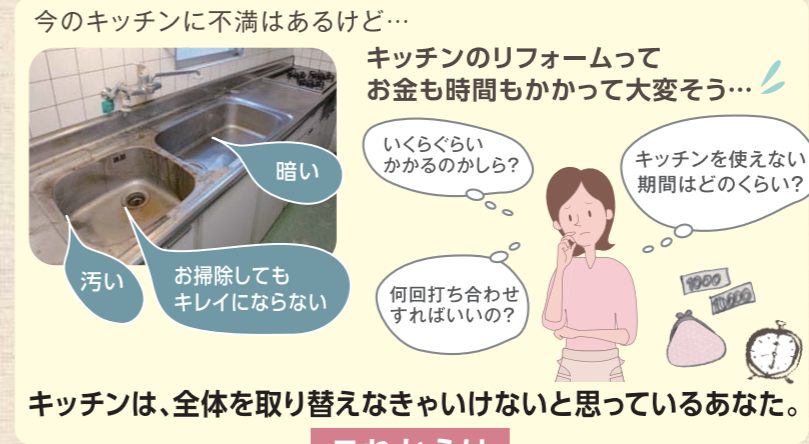
- 斬新で美しい流線形デザインを採用
- コンロの ON・OFF に連動
- 清掃性にも優れたファルコンタイプ

EFR-3R-AP601 SI
税込定価 111,300円

ノンフィルタ

- 毎日のお手入れが簡単ラクラク!
- コンロの ON・OFF に連動
- 使いやすさと清掃性にこだわったスリムタイプ

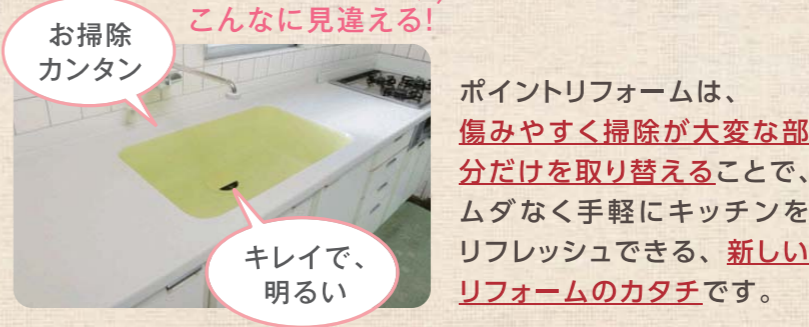
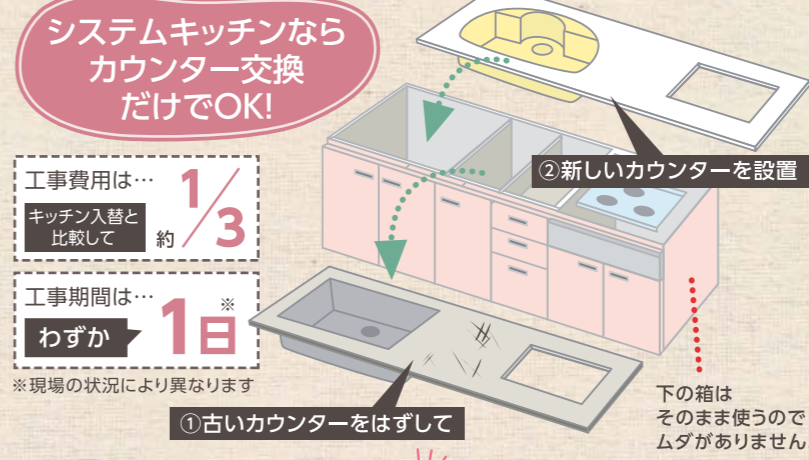
UGR-3R-AP601R/L S-1
税込定価 160,650円

手軽に 賢く キッチンをリフレッシュ！それがポイントリフォーム。

これからは

気になる部分だけを取り替える。

ポイントリフォームという方法があります

こんなに見違える!

ポイントリフォームは、傷みやすく掃除が大変な部分だけを取り替えることで、ムダなく手軽にキッチンをリフレッシュできる、新しいリフォームのカタチです。

各種おトクなキャンペーンを実施中です。お気軽に【鳥取ガスグループショールーム サルーテ】へお問い合わせください。

ガスのある暮らし ウィズガス
サルーテ通信 vol.65

Salute

尚徳大学絵画コースとみづゑ会の絵画作品・谷口俊立体作品展
水彩絵画と造形作品・平面と立体の世界

毎年恒例の
もちつき大会

TOTTORI GAS GROUP

今月のレシピ

おへそ食堂

クリスマスチキンロール

材料（1本分）

鶏もも肉	1枚	鶏ひき肉	150g
塩	小さじ1	パン粉	10g
こしょう	少々	牛乳	大さじ3
ハニーマスタードソース		卵	1/2個
マヨネーズ	1/4カップ	塩	小さじ1
ハチミツ	大さじ1	こしょう	少々
マスタード	小さじ1	ガーリックパウダー	少々
レモン汁	小さじ1		
塩	少々	人参（細切り）	3、4本
こしょう	少々	アスパラガス	3、4本

つくり方

❶ 鶏もも肉の厚い部分を開いて厚みを均一にし、塩こしょうをしてよくもみ込む。

❷ パン粉に牛乳を加えてひたす。人参を細長く切ったものとアスパラガスをゆでる。

❸ ボウルに鶏ひき肉、❷のパン粉、卵、塩、こしょう、ガーリックパウダーを入れて、ねばりが出るまで手でよく混ぜる。

❹ ラップ材の上に鶏もも肉を広げ、半分より手前に❸の半量のせる。人参、アスパラガスを並べて、残りの❸で覆い被す。

❺ ❹をラップ材ごとしっかりと巻き、もう一度上からラップ材で包む。

❻ 蒸気の上がった蒸し器で❺を蒸す。（強火で20分）

❼ ❻を蒸し器から出してそのまま冷まし、ラップ材を取って、少量の油をしいたフライパンで全体を強火でこんがりと焼く。

❽ 焼き色がついたら弱火にし、転がしながら約5分焼く。（油が飛ぶので、フタをしながら）

❾ マヨネーズ、ハチミツ、マスタード、塩、こしょう、レモン汁を合わせてよく混ぜ、ソースを作る。

❿ ❽を輪切りにして、ミニトマト、ブロッコリーのソテーなどを添えてお皿に盛りつける。ハニーマスタードソースをかけて出来上がり。

【料理：竹中真理子】

2012 クッキングスタジオ スケジュール おへそ

鳥取ガスグループ専属講師／竹中 真理子
管理栄養士 / ジュニア野菜ソムリエ
テーブルコーディネーター / エコ・クッキングナビゲーター

お子さまの台所デビュー応援します!!

キッズクッキングクラブ ～はじめの一歩～

オーナメントクッキーを作ってツリーに飾ろう!

【対象】5才～小学生

★作ったツリーはお持ち帰りいただけます。

12/15（土）
10:00～12:30
親子ペアで 1,400円
講　師 / 竹中真理子

お申込み〆切日 12/5（水）

※アレルギー等の確認の為、お子さまの保護者ご自身でお申し込み下さい。

試食終了後、KIRALIさんによる楽しい絵本ライブがあります。下のお子様もご一緒にどうぞ。
（無料で託児がご利用になれます。必ずお申込みの際、お知らせ下さい。）
共催:特定非営利活動法人KIRALI

脱・マンネリレシピ宣言!!

とっておきレッスン

年末年始にピッタリのにぎやかメニュー

- チキンの塩釜焼き
- 華やかパーティずし
- スティック春巻き
- ベリーとミルクの二色ゼリー

12/5（水）・6（木）・7（金）
10:30～13:30
1,300円
講　師 / 竹中真理子

お申込み〆切日 11/25（日）

「毎日のおかず」から「おもてなし料理」まで、いつもの食卓のヒントに。マンネリメニューから抜け出したい奥様にオススメです。

愛を包んでハッピークリスマスディナー!

- ハンバーグのパイ包み焼き
- ブロッコリーのポタージュ
- サーモンのカルパッチョ
- 濃厚生チョコプリン

12/21（金）18:30～21:30
22（土）10:30～13:30
2,000円
講　師 / 竹中真理子

お申込み〆切日 12/11（火）

ガールズトークをしながら、料理のコツも学べちゃう楽しいレッスンです。食べること大好き!作ること大好き!な20～30代の女子、大歓迎!!!!!!!!
初心者の方も安心してご参加頂けます。

チョコパネトーネ

一人（ひとり）で一（いち）から作るパン教室。略して「ひといちパンクラブ」。

一一（ひといち）パンクラブ

TAKE OUT

12/9（日）・10（月）
10:00～12:30
2,000円
講　師 / 前田 優花

お申込み〆切日 11/29（木）

お一人で「計量」から「焼き上げ」まで、仕上げていただく、手ごねスタイルのレッスンです。初心者でも安心!!

1ホールお持ち帰り

切り株ケーキ

おへそで始めるおいしい時間

TAKE OUT

12/16（日）10:00～12:30
17（月）10:00～12:30
2,300円
講　師 / 前田 優花

お申込み〆切日 12/6（木）

とっておき **グループレッスン**
サークル、企業、クラブなど、気の合う仲間同士で楽しくお料理しませんか?

まずはお電話を!!

今、私たちにできること **エコ・クッキング**
「エコ・クッキング」は、東京ガス株式会社の登録商標です。

column

食卓の上から Column

マクロビオティック正食協会認定師範
前川 由紀子

人の体は小宇宙のようだな、とマクロビオティックや薬膳を学んでいて思うことがよくあります。人間の体液や血流の成分は、海水のミネラル成分とバランス比率が一致するという事をご存知の方も多いと思います。

『海』という漢字は、水（さんずい）に人の母と書き、『人の母なる水』と書きます。以前、私が通っていた学校の講義で興味深いお話を聞いたことがあります。波のリズムは1分間に18回、人の呼吸も同じ18回。そしてその倍数、36が人の体温、72が脈（心拍）、144が血圧であり、波のリズムの延長に私たちのリズムがあるというのが数字の秩序から伺えます。海のリズムと人のリズムは共鳴しているのですね。

妊娠すると、この脈と呼吸が変わるそうで、それによって産期を知り、そして出産すると、このリズムは元に戻るのだそうです。なんとも印象的なお話で今でも時折思い出します。

● コースによって、始まる時間が異なりますので、ご注意下さい。　● 各料理教室は予告なく変更になる場合があります。　● ご応募多数の場合、抽選し後日当選者のみおハガキを郵送します。
● 定員に空きがある場合は、〆切り日以降でもお受けしますので、気軽にお問い合わせください。　● お申し込みは1組3名様までとさせていただきます。　● ホームページからもお申し込みできます。（キッズクッキングクラブは除く）

お問い合わせ先　お電話 0857-30-2020　インターネット http://www.salute-withgas.jp/　鳥取ガスグループショールーム サルーテ　鳥取市片原5丁目503

EVENTS サルーテイベント情報

尚徳大学絵画コースとみづゑ会の絵画作品・谷口俊立体作品展

水彩絵画と造形作品 平面と立体の世界

『絵を描く喜び』を広げるため、長年にわたり絵画教室の生徒さんをご指導されてきました。また50年近く現代美術を追究し創作活動に専念してこられた谷口俊氏の造形作品と2つの絵画教室の水彩絵画のコラボ展示です。

12/1（土）～9（日）
……………9:30～17:30

主催：谷口俊、尚徳大学絵画コース、みづゑ会

regular events in salute!　レギュラーイベント

	教室	日時	講師・参加費
要予約	遠州流 華道教室	12/8（土）・13（木）10:00～ 2時間程度	講　師／遠州流　芳草庵 石井 衛氏 参加費／1,000円+お花代1,000円 （ハサミをお持ちの方はご持参下さい。）
要予約	遠州流 茶道教室	12/8（土）・13（木）13:00～	講　師／窪田 宗専氏（茶道遠州会鳥取支部 支部長） 参加費／1,000円/回
要予約	ウキウキッ! 手話教室	12/11（火）13:30～15:00	講　師／猪口 絹代氏 参加費／500円/回
要予約	絵手紙教室	12/12（水）10:00～	講　師／谷本 道子氏（日本絵手紙協会公認講師） 参加費／500円/回

※タイトル等につきましては、サルーテスタッフにお問い合わせください。

本場タイで学んだ講師が教える

カービング教室

12/12（水）
❶10:00～　❷13:00～
講　師／Bai Mai認定講師 山田 揚子氏
参加費／3,000円（材料費別）

※タイトル等につきましては、サルーテスタッフにお問い合わせください。

石鹸やフルーツに、ナイフ1本できれいな模様を彫っていくカービング。基礎から上級までお一人おひとりのペースでレッスンします。

12/22（土）毎年恒例の **もちつき大会!**　13:30スタート!!　詳しくはお問合せ下さい

レギュラーイベントは、全て事前お申し込みが必要です。詳細は店頭・HP・お電話で。

休館日のお知らせ　2012.12.26（水）～2013.1.6（日）の間、お休みさせていただきます。

OPEN 9:30 ▶ 17:30
鳥取市片原5丁目503
0857-30-2020
www.salute-withgas.jp

各種お問い合わせ・お申し込みは、お電話またはインターネットにて承ります。

P 85台完備

至 森林管理署　醇風小　片原通り　至 市役所　鳥取西中　GS　salute　鹿野街道

交通案内
● JR鳥取駅より車で5分。徒歩20分。
● 鳥取市100円循環バス『くる梨』赤コース「片原5丁目」下車徒歩1分。

※掲載価格はすべて税込価格です。　※本誌の配布を希望しない場合は、右記へご連絡ください。　TEL（0857）28-8811